

Réserve « Blanche »



| | |
|-----------------------|--|
| Appellation | Schweizer Wein |
| Rebsorte(n) | 80% Chasselas, 20% Chardonnay |
| Höhe | 450 – 480m |
| Alter der Rebe | Durchschnitt von 20 Jahren |
| Terroir | Tonkalkstein |
| Weinbereitung | Stahltank während 6 Monate |
| Alkohol | 13,2 % vol. |
| Aspekt | Klar mit mäßiger Intensität und goldenen Farbtönen |
| Nase | Feine und subtile Aromen von weißen Blüten |
| Mund | Frischer und leicht perlmuttartiger Angriff |
| Passt gut zu | Fisch und Aperitif |
| Lagerung | 3 – 5 Jahre |
| Temperatur | 8 - 10 °C |
| Allergen | enthält Sulfite |
| Größe(n) | 75 cl, 150 cl |